

Bruggeman Blue Label
Instant Gist
11g
Technische Fiche

PRODUCTCODE

VI-BRUG

ALGEMENE BESCHRIJVING & GEBRUIK

Bruggeman Blue Label Instant Gist is gist voor bakkerijtoepassingen voor artisanaal gebruik. Deze gist wordt bekomen door celvermeerdering uitgaande van een geselecteerde, zuivere stam van *Saccharomyces cerevisiae*. Het bestaat uit crèmekleurige staafjes met een karakteristieke smaak en geur.

De gist kan direct toegevoegd worden aan het meel of het deeg tijdens het mengen. De dosering hangt onder andere af van de toepassing, het recept, het type proces en de procesomstandigheden.

LAND VAN OORSPRONG:

E.U.

PRODUCTDATA

INGREDIËNTEN	%
Gist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	± 99%
Emulgator: Sorbitan Monostearaat (E491)	<1%
TYPISCHE VOEDINGSWAARDEN (*) (per 100g product)	
Energie	357 kcal , 1494 kJ
Vet, waarvan	5,7 g
verzadigd	0,9 g
meervoudig onverzadigd	0,3 g
Koolhydraten, waarvan	19 g
suikers	14 g
Voedingsvezels	27 g
Eiwitten	43,7 g
Zout	0,3 g
Droge stof (DS)	95,5% ± 1%
TYPISCHE MICROBIOLOGISCHE WAARDEN (geldig bij inpakken)	
Coliformen	≤ 1000 cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤10 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	afwezig in 25 g

(* De voedingswaarden zijn gebaseerd op het document "General Characteristics of Dry bakers' yeast" van Cofalec (= Confederatie van Europese gistproducenten), <http://www.cofalec.com/the-world-of-yeast/yeast-characteristics/>.

Opmerking: gist is vrijgesteld van de eis tot verplichte voedingswaarde declaratie volgens bijlage V van Verordening (EU) 1169/2011.

ALLERGENEN

Bruggeman Blue Label Instant Gist voldoet aan de Verordening (EU) 1169/2011. Etikettering is niet vereist met betrekking tot de 14 allergene stoffen opgenomen in (EU) 1169/2011.

GMO

In overeenstemming met de Verordeningen (EU) 1829/2003 en 1830/2003, is Bruggeman Blue Label Instant Gist niet onderworpen aan de eisen met betrekking tot GMO labeling.

DIEETGESCHIKTHEID

- Vegetariërs, veganisten

OPSLAG & HOUDBAARHEID

De houdbaarheid van het product is twee jaar vanaf de productiedatum, indien bewaard in de originele, gesloten verpakking in koele en droge omstandigheden.

Eens geopend, is de houdbaarheid beperkt en is bewaring in de koelkast aangewezen.

VERPAKKING

- 1000 x 11g = 11kg
- 24 x (5 x 11g) = 1.32kg
- 4 x 6 x (5 x 11g) = 1.32kg
- Verpakt onder beschermende atmosfeer
- Het primair verpakkingsmateriaal is conform de Europese wetgeving inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen (Verordening (EU) 1935/2004, 2023/2006 en 10/2011).

CODERING

Op elke verpakking worden de houdbaarheidsdatum en het lotnummer geprint.

In geval van vragen, gelieve steeds naar het lotnummer te verwijzen.

MATERIAL SAFETY DATA SHEET

Een MSDS is niet vereist volgens Verordening (EU) 1907/2006 (REACH). Gist is niet geclassificeerd als gevaarlijk.

De informatie in deze technische fiche is, volgens onze huidige kennis, correct. De vermelde gegevens zijn informatief en zonder enige garantie. Een volgende versie van dit document wordt niet automatisch verzonden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker ervoor te zorgen dat de condities en mogelijke toepassingen van het product conform zijn met de huidige lokale wet- en regelgeving.